

鶏めし仕立て鶏ごぼう添えだんご汁

(考案者) 呉藤 秀昭

(レシピ誕生のきっかけ)

郷土料理の代名詞であるだんご汁は単品では物足りない。鶏めし仕立ての鶏とごぼうをのせることにより、ボリューム感ある一品としてコラボレーションさせた。



材料(2)人分

(だんご)	(だんご汁)	(鶏めし風鶏ごぼう)
薄力粉 1/4カップ	里芋 5個	鶏もも肉 1/4枚
塩 ひとつまみ 水 30cc	大根 40g 人参 25g	椎茸 1個
(だし汁)	ごぼう 90g ※鶏めし風鶏ごぼうにも使用します	薄口醤油 25cc
いりこ 適量	味噌 大さじ2	酒・みりん・砂糖・油 少々
水 300cc	(煮卵)	おろしにんにく 1片分
	卵 1個	(その他)
	めんつゆ 適量 さとう・みりん 少々	小ねぎ 少々 カボス 1個

作り方

1. だんご汁を作る

- ①薄力粉に塩・水を加え、耳たぶの柔らかさになるまでこねる。その後ラップをして30分休ませる。
- ②里芋は皮のまま2～3分ゆでる。
- ③人参・大根はいちよう切り、ごぼうはさがきにする。
- ④いりこ等のだし汁に野菜を入れて煮る。
- ⑤野菜が煮えたら団子を押し伸ばしながら加え、弱火で煮る。

2. 煮卵を作る

- ①ゆで卵を、めんつゆ、砂糖、みりに浸し、半日ほど寝かせておく。

3. 鶏めし風鶏ごぼうを作る

- ①鶏肉とごぼうを大きめに切る。にんにくはすりおろす。
- ②鍋に油をしき、鶏肉とごぼうを炒め、おろしにんにく・醤油・酒・みりん・砂糖を加える。
- ③弱火から中火で煮汁が少なくなるまでゆっくり煮詰める。

4. 盛り付け

- ①だんご汁の上に、鶏めし風鶏ごぼうと煮卵をのせ、小口切りにした小ねぎをふりかける。
- ②お好みでカボスを絞る。